

УДК 342.951:351.82

**Галкіна Олена Миколаївна** –

ад'юнкт докторантури та ад'юнктури

Харківського національного університету внутрішніх справ

## Європейський досвід забезпечення безпеки та якості харчових продуктів та можливості його використання в Україні

*У статті розглянуто основні принципи забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, які діють на території країн Європейського Союзу, надано їх характеристику через призму європейського продовольчого права на прикладі систем регулювання безпечності харчових продуктів у Данії, Швеції, Польщі та Німеччині. Запропоновано використати певні елементи вищенаведених систем також і в Україні.*

**Ключові слова:** харчові продукти, безпека та якість харчових продуктів, Європейський союз, принципи.

*В статье рассмотрены основные принципы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, которые действуют на территории стран Европейского Союза, дана их характеристика через призму европейского продовольственного права на примере систем регулирования безопасности пищевых продуктов в Дании, Швеции, Польши и Германии. Предложено использовать определенные элементы вышеприведенных систем также и в Украине.*

**Ключевые слова:** пищевые продукты, безопасность и качество пищевых продуктов, Европейский союз, принципы.

*The article deals with the basic principles which provide safety and quality of food and operate in the European Union. Their features have been provided through Product Liability Law of European Union and systems in such countries as Denmark, Sweden, Poland and Germany where the safe food is regulated. Some elements of the mentioned systems have been proposed to use in Ukraine.*

**Key words:** food, safety and quality of food, the European Union, principles.

**Постановка проблеми.** У сучасному світі такі категорії, як безпека та якість, є національною ідеєю всіх розвинених країн. Це стосується будь-якої продукції, послуг, соціального забезпечення, всіх сфер діяльності людини в цілому, але саме високі вимоги до безпеки та якості харчових продуктів і дотримання цих вимог є одними з вирішальних складових національної безпеки кожної держави. Наразі питання належного забезпечення безпеки та якості харчових продуктів набувають дедалі більшого значення і в Україні. Гострота цих проблем та необхідність їх всебічного вирішення підсилилися у зв'язку із прагненням України стати повноправним членом Європейського Союзу. Однією із важливих передумов набуття цього статусу є приведення національного законодавства та системи продовольчої безпеки у відповідність із європейськими як необхідна умова зближення засад господарювання та забезпечення випуску

харчової продукції, що буде задовольняти вимоги європейських і міжнародних нормативних документів. Вищезазначені обставини зобов'язують нас враховувати не лише власний позитивний та негативний досвід, але й аналізувати досвід у цій сфері інших країн.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Необхідно зазначити, що розгляду міжнародного досвіду у сфері забезпечення безпеки та якості харчових продуктів присвячена низка робіт. Так, протягом останніх років над зазначеним питанням у тій чи іншій мірі працювали такі вчені, як: Бандурка О. М., Віткін Л. М., Гойчук О. І., Джафарова О. В., Іншин М. І., Кириченко Л. С., Лосюк Л. В., Лебединська О. Ю., Маренич М. М., Мишко О. В., Окрепилов В. В., Скидан О. В., Шаповал М. І., Швандар В. А., Шопіна І. М. та інші. Чимало досліджень за роки незалежності України в цій сфері також проведено з боку

світових міжнародних організацій або в рамках проектів Європейського Союзу.

**Невирішені раніше проблеми.** З боку зарубіжних і вітчизняних науковців та практиків приділяється значна увага питанням адаптації українського законодавства до вимог Європейського Союзу та запровадженню нових стратегій забезпечення високої якості та безпечності продуктів харчування, але реформування вітчизняної системи продовольчої безпеки у відповідності до вимог ЄС відбувається дуже повільно. Тому в умовах сьогодення необхідно шукати шляхи прискорення та удосконалення цього процесу.

З огляду на це, **головною метою даної статті** є аналіз базових принципів продовольчого права та досвіду країн Європейського Союзу у сфері забезпечення безпеки і якості харчових продуктів та формулювання власного бачення щодо можливостей його запровадження в Україні.

**Виклад основного матеріалу.** Існуючі у світі системи реалізації продовольчого права є цілісними і максимально захищають здоров'я та життя людей від небезпечних чинників, але найбільш досконалим законодавством у сфері забезпечення безпеки харчової продукції на сьогодні є європейське харчове законодавство, яке включає три блоки вимог: загальні вимоги до безпеки, які поширюються однаковою мірою на всі види харчової продукції (вимоги до різних харчових добавок, матеріалів, що контактують із продукцією, гігієнічні вимоги); вимоги, спрямовані на запобігання обманній практиці, пов'язаній з інформуванням споживача про продукцію (вимоги до маркування, етикетування продукції); вимоги безпеки окремих груп продукції (дієтичної, для дитячого харчування) [1, с. 74].

Основоположним документом Європейського Союзу в області безпеки харчової продукції є Регламент № 178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу від 28 січня 2002 року. Даний Регламент покликаний встановити загальні принципи і вимоги в продовольчому праві, загальні поняття харчового законодавства на рівні ЄС, а також забезпечити послідовний підхід у розвитку національного харчового законодавства країн, що входять до Європейського Союзу [2]. Усі інші регламенти,

які стосуються безпечності продуктів харчування, розроблені в розвиток Регламенту № 178/2002 і забезпечують необхідне нормативне регулювання, яке дозволяє збудувати систему харчової безпеки за принципом «від ферми до столу» (from farm to fork), що означає підхід, при якому гарантується прозорість і простежуваність по всій лінії виробництва харчової продукції: від постачання продовольчої сировини до реалізації продуктів харчування кінцевому споживачеві [3, с. 12-14].

Отже, норми європейського продовольчого права слугують трьома основним цілям, а саме: захист здоров'я (продажу підлягають лише безпечні харчові продукти), захист споживача від обману і належне інформування громадськості. Для реалізації цих цілей, які закріплені на законодавчому рівні, в області виробництва і торгівлі харчовою продукцією існують так звані «основні принципи забезпечення безпеки та якості харчової продукції», які діють на території всього Європейського Союзу. Належне ставлення до правових принципів є гарантією правильного, обґрунтованого, еволюційного розвитку права та його галузей. Більш того, принципи – це каркас, кістяк будь-якої галузі права, без яких «тіло» галузей не може існувати, воно руйнується [4, с. 21]. Розглянемо їх більш детально, оскільки зазначені принципи наочно демонструють розподіл відповідальності і ролей у рамках системи та є «опорними стовпами», на яких тримається «конструкція системи забезпечення безпеки та якості харчової продукції» [5, с. 9].

Принцип взаємодії між всіма ланками продовольчого ланцюга означає, що всі заходи із забезпечення якості харчових продуктів повинні послідовно виконуватися по всьому продовольчому ланцюгу, оскільки помилки на одному з етапів можуть відбитися на всьому ланцюзі. Наприклад, у Німеччині великим кроком у цьому напрямі було здійснене у 2005 році об'єднання всіх національних норм про харчові продукти і кормові засоби в одному загальному Кодексі про харчові продукти, кормові засоби і предмети першої необхідності (LFGB) [6]. Тепер на всіх етапах виробничого процесу «від поля до тарілки» діє замкнута система правових норм і контролю. Відносно будь-якого харчового продукту це означає, що здійснення цих норм та

контролю починається вже з перевірки кормових засобів і закінчуються лише перевіркою продукції на прилавку магазину.

Принцип відповідальності підприємця передбачає самостійну відповідальність кожного, хто виробляє харчові продукти або кормові засоби, за те, щоб вироблена ним продукція була безпечною. У продовольчому праві для цього є спеціальне поняття «обов'язок проявляти належну ретельність». Відповідальність підприємства-виробника харчових продуктів починається завжди з підбору сировини та інгредієнтів, а закінчується лише тоді, коли продукт із «бездоганною якістю», добре упакований і правильно промаркований покидає його підприємство.

Принцип відстеження діє відносно всіх виробників харчових продуктів і вже давно є стандартом: на упаковці будь-якого харчового продукту вказується номер або дата, за якими виробник і органи контролю можуть визначити, до якої «партії» належить товар, але це лише останній етап відстеження. У деяких країнах, наприклад у Німеччині, від підприємств-виробників вимагається не лише документація про те, куди і які харчові продукти вони постачають, але і документальне підтвердження походження сировини. Лише таким чином у разі забруднення продукції можливо максимально швидко встановити його причину.

Незалежна наукова оцінка ризику передбачає наявність окремого виконавчого органу, який вільно і незалежно від політичного, суспільного та наукового впливу займається науковими дослідженнями і публікацією їх результатів.

Принцип розподілу між сферами оцінки ризику і менеджменту ризику означає, що між сферами наукової оцінки ризику, з одного боку, і менеджменту ризику, що проводиться політичними установами, з іншого боку, існує чіткий розподіл, тобто спочатку вчені розробляють свій висновок незалежно від будь-якого впливу з боку представників політики або бізнесу, а потім черга доходить до менеджерів ризику. Зважаючи на всі важливі аспекти, у тому числі питання охорони довкілля, інтереси суспільства і економіки, вони повинні приймати рішення про те, які заходи найбільшим чином сприяють мінімізації ризику. З 2002 року розподіл між сферами оцінки ризику і

управління ризиками закріплений у законодавстві Європейського Союзу.

Принцип запобігання відповідає постулату, що «запобігання краще, ніж виправлення», оскільки застосування принципу запобігання найбільш повно, наскільки це можливо, впродовж усього харчового ланцюга максимально зменшує ризики. Остаточне наукове визначення ризиків не завжди можливе, якщо, наприклад, виявляються до цих пір невідомі шкідливі речовини. У цьому випадку принцип запобігання допомагає особам, що відповідають за ухвалення рішень. Це означає, що в рамках менеджменту ризику заходи з мінімізації ризику також можуть бути вжиті як запобіжні заходи. Проте ці заходи повинні бути пропорційними і мають бути перевірені ще раз при появі нових наукових даних.

Прозора комунікація ризику означає, що комунікація ризику проходить завжди на декількох рівнях і учені повинні обмінюватися думками про масштаби нового ризику. У сфері політики, економіки і науки обговорюються питання наукової оцінки та відповідних у даному випадку заходів із мінімізації ризику. Громадськість також має бути поінформована про нові ризики у належній формі. Наприклад, такими заходами є активна робота державних органів із ЗМІ, надання підтримки різним організаціям, що виконують завдання у сфері комунікації і представлення інтересів споживачів [5, с. 9-15].

Система контролю харчових продуктів в ЄС базується на аналогічних принципах, але загальний перелік доповнюють також принципи: прозорості системи контролю; проведення контролю без попереднього сповіщення за виключенням випадків, коли для належного виконання контролю таке сповіщення є необхідним, наприклад, для проведення аудиту системи забезпечення безпечності продукції, що базується на принципах НАССР; перенесення уваги з контролю готової продукції на оцінку результативності систем забезпечення безпечності продукції на виробництві (систем, що створені за принципами НАССР), випробування харчових продуктів/сировини розглядаються як основний елемент програм моніторингу та як спосіб валідації/верифікації систем управління безпечністю продукції; заходи примусового виконання законодавства і

санкції за його порушення повинні бути ефективними, співрозмірними з провинною і попереджувачими порушення у майбутньому [7, с. 437].

Необхідно зазначити, що в країнах Європейського Союзу за забезпечення безпеки харчової продукції в першу чергу відповідають виробники, підприємства і торгівельні мережі, а в другу чергу – органи нагляду. Тобто безпечність та якість продукції контролюється самими виробниками і забезпечується підприємствами, які впроваджують системи забезпечення безпеки та якості, такі як ISO, HACCP та GMP. Впровадження таких систем, які повністю регламентують виробничий процес, є дієвим заходом забезпечення безпеки та якості продукції протягом її виробництва [8, с. 6], оскільки світова спільнота при усуненні технічних бар'єрів у торгівлі прагне до реалізації основного принципу – «один стандарт, одне випробування, одна оцінка відповідності або випробування одного разу приймається всюди». Даний принцип багато в чому відображений у ряді положень Європейського співтовариства, суть яких полягає в чіткому розподілі обов'язкових і добровільних вимог до показників якості продукції, гармонізації вимог стандартів і технічних регламентів [9, с. 38]. Наразі Україною вже зроблені певні кроки у напрямку забезпечення відповідності національного законодавства європейським стандартам, і можна сподіватися, що принципи забезпечення безпеки та якості харчових продуктів країн Європейського Союзу згодом будуть діяти і на території нашої держави.

Багато країн світу вже переглянули свої системи регулювання безпечності харчових продуктів та запровадили різноманітні реформи, досвід впровадження яких був би корисним і для України, особливо в умовах проведення державного реформування системи забезпечення безпеки та якості харчових продуктів. Загальноприйняті міжнародні тенденції управління заходами регулювання безпечності харчових продуктів можна охарактеризувати низкою наступних новацій.

Управління безпечністю продуктів харчування, яке раніше зводилося до контролю готової продукції (зараз ця функція покладена на державу), тепер полягає у здійсненні низки

запобіжних заходів на різних етапах постачання харчових продуктів. Основна відповідальність за дотримання правил безпеки нині покладається на приватний сектор, тоді як держава виконує дорадчі, наглядові та регуляторні функції. Вважається, що учасники ринку харчових продуктів можуть краще за будь-кого іншого розробити систему постачання та гарантування безпечності харчових продуктів. Тому саме вони повинні нести відповідальність за безпечність продуктів харчування. Сертифікація ж продуктів харчування використовується майже виключно в межах експортно-імпортних операцій (до того ж лише тоді, коли її вимагає країна-імпортер).

Підхід ЄС до контролю безпечності харчових продуктів базується на оцінці ризиків і залучає переважно загальне «горизонтальне» законодавство, що регулює спільні аспекти харчових продуктів, такі як харчові добавки, маркування та гігієну, а також за необхідності – частково «вертикальне» законодавство, яке стосується лише певних продуктів, наприклад, таких як молоко, м'ясо та продукція птахівництва. За такого порядку вимоги встановлюються лише в тій мірі, в якій це потрібно для гарантування безпечності. Як наслідок – більша ефективність стосовно видатків та більша «дружність» до підприємств [10, с. 21-22].

Офіційний контроль за дотриманням вимог харчового законодавства юридичними особами та індивідуальними підприємцями у країнах – членах ЄС означає будь-яку форму контролю, який проводить компетентний орган або ЄС. Як правило, офіційний контроль організований відповідно до специфіки кожної держави. У багатьох країнах-членах контроль розподіляється між органами центральної і місцевої влади, але в цьому випадку, згідно з положеннями Регламенту ЄС [11], має бути забезпечена ефективна і дієва координація між всіма компетентними органами влади, які задіяні у проведенні офіційного контролю [3, с. 20].

За останні роки більшість країн ЄС створили національні управління з безпеки харчових продуктів для того, щоб досягти більш високих стандартів безпеки продуктів харчування і забезпечити їх ефективний контроль. Функції і завдання даних організацій



можуть бути різними в різних країнах-членах. У деяких країнах їх мандат лімітований проведенням оцінки ризиків і наданням наукових консультацій уряду, в інших – до їх мандату входить оповіщення про ризики і забезпечення виконання нормативних положень, які регулюють контроль харчових продуктів. Системи національного контролю на території ЄС відрізняються в різних країнах. Різниця варіюється від повністю централізованої системи (Нідерланди, Данія, Бельгія) до децентралізованих систем, в рамках яких компетентні органи працюють на основі регіональних (Іспанія, Німеччина) або місцевих систем (Великобританія, Ірландія) [12].

Найбільш цікавим та корисним для України, на нашу думку, може бути досвід створення систем безпечності харчової продукції країн Європейського Союзу. Це мають бути як країни, що мають єдиний контролюючий орган (Данія, Швеція), так і країни із системою декількох контролюючих органів, що діють скоординовано (Польща, Германія). Вищенаведені приклади країн відрізняються історією створення систем безпечності харчової продукції, рівнем розвитку економіки, культурно-політичною спадщиною та місцем країни у світовій торгівлі харчовою продукцією, але всі вони можуть бути корисними для реформування національної системи забезпечення безпеки та якості харчової продукції.

Найвдалішим прикладом системи єдиного контролюючого органу для України, на нашу думку, є Данія, в якій Адміністрація з ветеринарних питань та харчової продукції (DVFA) об'єднала практично всі функції у сфері безпечності харчової продукції, включаючи контроль продукції тваринного походження. Основним органом, відповідальним за впровадження та контроль безпечності харчової продукції, є Міністерство харчової промисловості, сільського господарства та рибальства (MFAF), яке поділяється на чотири окремих органи: Адміністрація з ветеринарних питань та харчової продукції Данії, Управління рослин, Датське агентство харчової промисловості та Управління рибного господарства. Сфера відповідальності Міністерства охоплює весь харчовий ланцюг «від ферми до столу» та включає впровадження

основного законодавства щодо харчової промисловості (Акт про харчову продукцію Данії). Міністерство виконує свої функції через чотири органи, які мають як адміністративну, так і контролюючу функцію.

Головним завданням Адміністрації з ветеринарних питань та харчової продукції Данії (DVFA) є підвищення безпечності та якості харчової продукції. Вона відповідає за збереження здоров'я і благополуччя тварин, захист від зоонозів, безпечність продукції тваринного походження, пропаганду здорового харчування серед населення, якість продукції, контроль залишків, контроль органічної продукції.

Офіційний контроль і перевірка харчової продукції та тварин у Данії засновані на принципі відповідальності компаній та первинних виробників за дотримання встановлених правил і норм. Компанії та виробники повинні мати так звані програми самоконтролю із систематичними планами дій, спрямовані на дотримання правил роботи з харчовою продукцією та худобою. Програма самоконтролю компанії повинна базуватись на принципах системи НАССР і гарантувати, як мінімум, дотримання передбачених законом вимог щодо переробки харчових продуктів та роботи з ними (загальних вимог щодо безпечності харчової продукції, харчових добавок, пакування та маркування), а також дбати про те, щоб харчові продукти не становили ризику для здоров'я людини за умови їх звичайного споживання. Програми самоконтролю окремих компаній мають бути схвалені та зареєстровані органами влади, але важливо розрізняти державний контроль і програми самоконтролю [13].

Вищезазначене характеризує систему безпеки, здатну забезпечувати оптимальний режим діяльності всієї системи державних органів, відповідальних за харчову безпеку у Данії. У свою чергу, вважається за доцільне визначити функції контролюючого органу, що надасть можливість глибше зрозуміти роль, яку вони відіграють у цій системі.

Основними функціями контролюючого органу є: інформування виробників щодо шляхів упровадження прийнятих норм; реєстрація операторів харчового ринку та оцінка компаній шляхом перевірки програм-передумов

виробничої одиниці; відбір зразків; ризик-орієнтовані перевірки – за потреби; простеження джерела проблеми вздовж усього виробничого ланцюга; застосування достатніх санкцій для забезпечення дотримання встановлених вимог; однаковий підхід – на національному рівні та по секторах.

Адміністрація з ветеринарних питань та харчової продукції Данії має схему визначення групи ризику підприємства. Підприємства класифікуються в межах шести груп ризиків за сімома чинниками ризику (мікробіологічними і хімічними). Оптових продавців інспектори перевіряють від семи разів на рік до одного разу на два роки. Роздрібні продавці перевіряються інспектором від трьох разів на рік до одного разу на п'ять років. Інспектори застосовують так званий підхід «чотирьох елементів». Вони завжди перевіряють:

1) звіти, складені за результатами попередніх інспекцій (у Данії такі звіти базуються на «смайл-схемах», тобто інспектори оцінюють контрольні зони підприємства чотирма видами «усмішок»; наприклад – умови у приміщенні чудові, добрі, задовільні або погані [14];

2) гігієну (приміщень і обладнання);

3) наявність і дієвість програми самоконтролю;

4) останній елемент може варіюватися (маркування, добавки, склад харчової продукції тощо).

Особливістю данської системи контролю за безпечністю харчової продукції є запровадження у 2001 році так званих «смайл-схем», які набули надзвичайної популярності серед громадськості. Наразі звіти з «усмішками» мають бути розміщені на видноті в усіх супермаркетах, бакалійних магазинах, пекарнях, м'ясних та овочевих лавках, у кіосках, ресторанах, піцеріях, їдальнях, лікарняних кухнях, притулках для старих тощо. Такі позначки ставляться навіть на зовнішніх стендах з меню. Звіти, складені за результатами перевірки, містять висновки і зауваження інспекторів, а також загальну оцінку, дану ними підприємству. Існує чотири види «смайлів», за допомогою яких інспектори оцінюють підприємство:



не мав зауважень;



підкреслив необхідність дотримання певних правил;



виписав припис або заборону;



наклав адміністративний штраф, повідомив про компанію поліції або відібрав дозвіл [15].



Але є ще й п'ята «усмішка» – елітна

. Її отримують підприємства, які за результатами останніх чотирьох перевірок оцінювалися на відмінно і не мали жодних зауважень від інспекторів протягом минулих 12 місяців [16].

Ще однією особливістю данської системи контролю за безпечністю харчової продукції є прозорість результатів перевірок. Наприклад, в Інтернеті можна знайти звіти, складені за результатами перевірок, а у місцях продажу харчової продукції на видноті розміщуються смайли, з яких громадськість дізнається про оцінку підприємства інспектором. Відкритий для широкого доступу і щомісячний звіт про випадки відкликання харчової продукції та кормів, а на сайті Міністерства харчової промисловості, сільського господарства та рибальства Данії постійно оновлюються дані Системи швидкого оповіщення [17, с. 16-25].

Що стосується прозорості результатів перевірок, то, як вважається, нашій країні бажано було б також врахувати досвід Швеції, в якій така прозорість забезпечується, по-перше, зобов'язанням органів влади публікувати річні звіти; по-друге, розміщенням органами влади у відкритому доступі на офіційних веб-сайтах даних перевірок. На сайті NFA (Національна адміністрація з харчової продукції у Швеції) також наведений «чорний список» продуктів із зазначенням країн їх походження. Тут споживачі можуть знайти інформацію щодо забруднювачів у харчовій продукції [18, с. 32]. Такий приклад поінформованості споживачів також вбачається доцільним у роботі центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Польща є однією з тих країн, де система безпечності харчових продуктів представлена декількома контролюючими органами, що діють скоординовано. Польська система, що вже практично трансформована відповідно до вимог

ЄС, могла б також бути прикладом для реформи національної системи забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, адже Україна і Польща мають одне й те саме історичне підґрунтя. До того ж досвід постсоціалістичної Польщі виявляє особливості системи контролю безпеки харчової продукції на перехідному етапі. Але необхідно зазначити, що існуюча встановлена система продовольчої безпеки критикується за роздробленість, перетин компетенцій, дублювання функцій. За ініціативою Міністра сільського господарства було висунуто пропозицію об'єднати інспекції в єдину інтегровану Інспекцію продовольчої безпеки. На даний час пропозиція є предметом обговорення і консультацій, результатом яких є рішення Міністерства сільського господарства Польщі найближчим часом приступити до розробки закону про створення єдиного контрольного органу – Державної інспекції продовольчої безпеки та ветеринарії [19]. Вважаємо, що досвід Польщі щодо реформування структури та організації державного контролю у досліджуваній сфері також необхідно враховувати, аби уникнути у майбутньому аналогічних проблем при адаптації національного законодавства та системи продовольчої безпеки до вимог ЄС.

Необхідно зазначити, що, наслідуючи кращі міжнародні приклади, на всіх підприємствах Польщі активно впроваджується система НАССР у зв'язку зі вступом до ЄС, що згідно із законодавством є обов'язковим, але ситуація з безпечністю харчової продукції на підприємствах поки що відрізняється залежно від того, чи підприємствам дозволено експортувати до ЄС, чи вони працюють тільки на внутрішньому ринку. На відміну від інших країн Євросоюзу, інформація про перевірки, офіційні звіти, складені інспекторами за результатами перевірок, дані про кількість відкликаних поширюються в межах ветуправління, але недоступні громадськості [10, с. 23; 17, с. 40].

У Німеччині, відповідно до розділу 42 федерального Кодексу про харчові продукти, кормові засоби і предмети першої необхідності [6], функції і повноваження офіційного контролю над якістю і безпекою продовольчих товарів покладені на адміністрації земель. Цей контроль координується відповідними

державними міністерствами, а в містах, що мають статус федеральних земель, відповідними адміністративними відділами [19].

Особливістю системи забезпечення безпечності харчової продукції у Федеративній Республіці Німеччина є те, що офіційний державний контроль охоплює всі етапи виробництва харчових продуктів, включаючи зберігання, транспортування і продаж продуктів харчування. Варто відзначити, що ця особливість, а саме інтегрована система офіційного контролю харчових продуктів, все частіше стає характерною рисою для інтегрованих систем контролю харчових продуктів у багатьох країнах світу. В цій системі такими питаннями, як: формулювання стратегії, оцінка ризику та менеджмент ризику; розробка/затвердження санітарних заходів та інших вимог, що викладаються у відповідних нормативно-правових актах; координація діяльності з контролю харчових продуктів і моніторингу, що здійснюється контролюючими органами, – займається фактично одна державна установа – Федеральне міністерство продовольства, сільського господарства та захисту прав споживачів. У той же час безпосередньо контроль операторів ринку, вжиття заходів з метою примушення виконання законодавства та накладання санкцій здійснюють місцеві контролюючі органи, які також відповідають за освіту та підвищення кваліфікації персоналу. Підприємства та фірми періодично інспектуються без попереднього повідомлення, а також після отримання сигналів від споживачів або інших зацікавлених сторін. Підприємства, в яких мали місце будь-які інциденти, оглядаються частіше [7, с. 449-450; 19].

**Висновки.** Для України, на нашу думку, найбільш доцільно додержуватися ідеї визначення єдиного контролюючого органу і однією з найефективніших моделей є датська система безпечності харчової продукції, що ґрунтується на ризик-орієнтованому підході із централізованою системою контролю. Спираючись на розглянуту вище модель, вважаємо за потрібне основним органом, відповідальним за формування державної політики та безпеку у сфері харчової продукції, визнати Міністерство аграрної політики та продовольства України, створивши у його

структурі Департамент продовольчої безпеки та ветеринарії, головним завданням якого було б забезпечення безпечності та якості харчової продукції, включаючи контроль продукції тваринного походження. Уніфіковане застосування контрольних заходів протягом усього харчового ланцюга по всій країні у Німеччині може також розглядатися при запровадженні підходу «єдиного контролюючого органу» в Україні.

Корисним також є досвід Данії щодо базування звітів, складених за результатами перевірок інспекторами контрольних зон підприємства, на «смайл-схемах», які розміщені на видноті в усіх закладах як роздрібною та оптовою торгівлю, так і громадського харчування. За умови запозичення такої новації український споживач міг би бути завжди поінформованим про загальну оцінку контролюючими органами дотримання вимог харчової безпеки і розуміти,

до якої групи ризику відноситься підприємство, послугами якого він хоче скористатися.

Бажано було б також врахувати досвід Швеції стосовно прозорості результатів перевірок, а також розміщення на сайті відповідного державного органу «чорного списку» продуктів із зазначенням країн їх походження, аби споживачі могли знайти інформацію щодо забруднювачів у харчовій продукції. Вважаємо, що така суспільна обізнаність у сфері споживання є необхідною умовою стабільності та розвитку сучасної демократичної держави, яка пов'язана, перш за все, з реалізацією права вибору товару чи послуги. І реформи в галузі державного регулювання безпеки та якості харчових продуктів повинні враховувати це право громадян, адже належне інформування громадськості – це одна з головних цілей, яким слугують норми європейського продовольчого права.

### Список використаних джерел:

1. Казанцева Г. Как обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции / Г. Казанцева // Успех-Success. – Казахстан, 2008. – № 4. – С. 73-78.
2. Регламент (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 г. об установлении общих принципов и требований в продовольственном праве, о создании европейского органа по безопасности пищевых продуктов и об установлении процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>.
3. Законодательство Европейского союза и Республики Беларусь в области безопасности пищевой продукции. В помощь экспортеру : консультативная программа ИФС «Безопасность пищевой продукции в Республике Беларусь». – Вид. 2-ге, доп. – Минск, 2013. – 40 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/2404c20041bd769395a89500caa2aa08/Belarus\\_FS\\_Project\\_Brochure\\_on\\_EU\\_and\\_Belarus\\_FS\\_Legislation\\_2nd+edition.pdf?MOD=AJPERES&BelarusFS\\_EULegislation\\_updated](http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/2404c20041bd769395a89500caa2aa08/Belarus_FS_Project_Brochure_on_EU_and_Belarus_FS_Legislation_2nd+edition.pdf?MOD=AJPERES&BelarusFS_EULegislation_updated).
4. Воронов А. Ф. Принципы гражданского процесса: прошлое, настоящее, будущее / А. Ф. Воронов. – М. : Городец, 2009. – 496 с.
5. Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции [Електронний ресурс] / под общ. ред. Ильзе Айгнер. – Берлин : Федеральное министерство продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей, 2013. – 42 с. – Режим доступу : [http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/Publications/Russian/FoodSafetyStrategiesRussian.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/Publications/Russian/FoodSafetyStrategiesRussian.pdf?__blob=publicationFile).
6. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf>.
7. Звіт за результатами дослідження «Державна система контролю харчових продуктів в Україні, пропозиції щодо її реформування відповідно до європейських стандартів». Додаток 15 [Електронний ресурс] / Делегація європейської комісії в Україні, Міністерство аграрної політики України. – Проект EuropeAid/126205/C/SER/UA (E1229C) Виконання Україною зобов'язань щодо членства в СОТ і



реалізації Європейської політики добросусідства (секторальний підхід). – К., 2009. – 123 с. – Режим доступу : <http://bdmta.org.ua/>.

8. Шевченко Г. За цапа відбувайла / Г. Шевченко // Дзеркало тижня. Україна. – 2012. – 20 січня (№2). – С. 6-7.

9. Дернович В. А. Мировой опыт регулирования качества и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов питания / В. А. Дернович // Белорусское сельское хозяйство : научн.-практ. журнал. – М., 2008. – № 12 (80). – С. 34-41.

10. Система державного регулювання безпечності харчових продуктів в Україні: на шляху вдосконалення : аналітичний звіт [Електронний ресурс] / International Finance Corporation. – К., 2009. – 68 с. – Режим доступу : [http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/a8ca57004b5f7a0f9c36bd6eac26e1c2/FS\\_report\\_Ukr\\_web.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=a8ca57004b5f7a0f9c36bd6eac26e1c2](http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/a8ca57004b5f7a0f9c36bd6eac26e1c2/FS_report_Ukr_web.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=a8ca57004b5f7a0f9c36bd6eac26e1c2).

11. Регламент (ЄС) № 882/2004 Європейського парламенту та ради про офіційні заходи контролю, які застосовуються для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров'я та захисту тварин від 29 квітня 2004 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.lawgroup.com.ua/storage/npa/gospodar/tvar/ES/882.pdf>.

12. У ЄС важко отруїтися ковбасою [Електронний ресурс] // Пропозиція : український журнал з питань агробізнесу. – К., 2008. – № 8. – Режим доступу : <http://www.propozitsiya.com/?page=149&itemid=2703&number=88>.

13. Ministry of Food, Agriculture and Fisheries. Danish Veterinary and Food Administration [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/Own\\_checks\\_in\\_food\\_establishments/forside.htm](http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/Own_checks_in_food_establishments/forside.htm).

14. The smiley scheme – publicising inspection reports [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.webreg.dk/magnoliaPublic/UNB/Ansoeger\\_NY/Selv-studie\\_UK/Fodevarelovgivning/SmileyOrdningen.html](http://www.webreg.dk/magnoliaPublic/UNB/Ansoeger_NY/Selv-studie_UK/Fodevarelovgivning/SmileyOrdningen.html).

15. Ротт А. О. Контроль безопасности пищевых продуктов в мире [Електронний ресурс] / А. О. Ротт // Стандарты и качество. – М., 2007. – № 6. – Режим доступу : <http://gia-stk.ru/mos/adetail.php?ID=7983>.

16. Smiley's keep food safety high in Denmark [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.findsmiley.dk/en-US/Forside.htm>.

17. Контроль безпечності харчової продукції: корисні уроки інших країн : звіт [Електронний ресурс] / International Finance Corporation. – К., 2010 р. – 56 с. – Режим доступу : [http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/2015f9804b75057fb034b16eac26e1c2/Food\\_Ukr.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=2015f9804b75057fb034b16eac26e1c2](http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/2015f9804b75057fb034b16eac26e1c2/Food_Ukr.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=2015f9804b75057fb034b16eac26e1c2).

18. The National Food Agency's Black list [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.slv.se/en-gb/Group2/Food-Control/The-National-Food-Administrations-Black-list/>.

19. Здоровец Я. И. Организация государственного контроля в сфере продовольственной безопасности: зарубежный опыт [Електронний ресурс] / Я. И. Здоровец, А. М. Юсуповский // О мерах по обеспечению защиты прав потребителей, качества продуктов питания и контроля за их безопасностью: Аналитический вестник Совета Федерации ФС РФ. – 2013. – №16 (500). – Режим доступу : [http://www.budgetrf.ru/Publications/Magazines/VestnikSF/2013/VSF\\_NEW201308121827/VSF\\_NEW201308121827\\_p\\_009.htm](http://www.budgetrf.ru/Publications/Magazines/VestnikSF/2013/VSF_NEW201308121827/VSF_NEW201308121827_p_009.htm).